Urugvaja kuirarto

Urugvaja kuirarto estas miksaĵo de kuirartoj el pluraj eŭropaj landoj, precipe el mediteraneaj manĝaĵoj de Hispanio, Italio, Portugalio kaj Francio. Aliaj influoj sur la kuirarto rezultis el enmigrado el landoj, kiel Germanio kaj Skotlando.

La gastronomio de Urugvajo estas la rezulto de la enmigrado plivere ol de la indiana kuirarto pro la amasa enmigrado, kiu okazis inter la malfrua 19-a kaj frua 20-a jarcentoj, plejparte de italoj.

Hispanaj influoj estas abundaj: desertoj kiel churros (cilindraj bakaĵoj, kutime fritita, foje plenigita per dulce de leche),flaŭno, ensaimadas yoo.

(Kataluna dolĉa pano) kaj alfajores-oj estis ĉiuj alportitaj de Hispanio. Ekzistas ankaŭ diversaj specoj de stufaĵoj konata kiel guisos-oj aŭ estofados-oj, arroces-oj (rizaj pladoj kiel paeljo) kaj fababa (asturia faba stufaĵo).

Ĉiuj guisos-oj kaj tradiciaj pucheros-oj (stufaĵoj) estas ankaŭ de hispana deveno. Urugvajaj preparoj de fiŝo, kiel sekigita sala gado (bacalao hispane), calamari (plado el kalmaro), kaj polpo, devenas de Baskaj kaj Galegaj regionoj, kaj ankaŭ Portugalio.

Pro ties forta itala tradicio, ĉiuj famaj italaj pastaj pladoj estas preparata en Urugvajo, inkluzivante raviolon, lasanjon, tortellini-on (farĉita pastaĵo), fettuccine-on (speco de pastaĵo), kaj la tradician nokon.

Kvankam la pastaĵo povas esti servita kun multaj saŭcoj, ekzistas unu speciala saŭco, kiu estis kreita de urugvajanoj. Caruso-a saŭco estas pasta saŭco farita el duobla kremo, viando, cepoj, ŝinko kaj agarikoj. Ĝi estas tre populara preparata kun sorrentinos kaj agnolotti.

Cetere, estas ankaŭ germana influo sur la kuirarto de Urugvajo, precipe sur dolĉaj pladoj. La bakaĵoj sciitaj kiel bizcochos estas germana en deveno: kornaj bulkoj, sciita kiel medialunas, estas la plej populara el ĉi tiuj kaj povas esti trovita per du variaĵoj: butera kaj porkograsa bazitaj. Ankaŭ germana en deveno estas la Berlinese sciita kiel bolas de fraile (bakaĵoj el dolĉa fermentita pasto), kaj kukoj nomataj piononoj. La Biscochos estis renomita per lokaj nomoj pro la malfacila germana fonologio, kaj kutime ricevas la aldonon de laktokaramela ŝtopiĝo por kongrui kun la loka kuirarto. Eĉ pladoj kiel chucrut (saŭrkraŭto) ankaŭ populariĝis.